

ハサップ

HACCPに沿った衛生管理の制度化について

2018年6月、食品衛生法の一部を改正する法律が公布されました。このことにより、国内すべての食品等事業者がHACCPに沿った衛生管理の導入を求められる(HACCP制度化)こととなりました。改正の概要とHACCP制度化に伴い今後必要となる対応についてご紹介します。



改正の概要

改正の概要は次のとおりです。

- ①広域的な食中毒事案への対策強化
- ②HACCPに沿った衛生管理の制度化
- ③特別の注意を必要とする成分等を含む食品による健康被害情報の収集
- ④国際整合的な食品用器具・容器包装の衛生規制の整備
- ⑤営業許可制度の見直し、営業届出制度の創設
- ⑥食品リコール情報の報告制度の創設
- ⑦その他(乳製品・水産食品の衛生証明書の添付等の輸入要件化、自治体等の食品輸出関係事務に係る規定の創設等)

ココに注目!!

今回の改正目的は、日本の食をとりまく環境変化や国際化などに対応し、食品の安全を確保することです。なかでも、一般企業や事業者に大きな影響を与える項目は「HACCPに沿った衛生管理の制度化」です。その対象は、食品の製造・加工、調理、販売等にかかわるすべての食品等事業者です。

HACCP 制度化の施行イメージ(図1.)

改正された法律の施行期日は、公布から2年以内です。公布から完全移行までは猶予期間を入れて3年以内となります。

また、完全施行後の違反には罰則が設けられます。

図1.HACCP 制度化の施行イメージ



今後必要となる対応

HACCPに沿った衛生管理の運用基準は次の2つです。

HACCPに基づく衛生管理

弾力的な運用
(HACCPの考え方を取り入れた衛生管理)

小規模事業者や提供する食品の種類が多い業種
(飲食店や給食施設、そうざい・弁当の製造など)

多くの事業者は「弾力的な運用(HACCPの考え方を取り入れた衛生管理)」に沿って運用することになります。HACCPは、衛生管理計画やその実施記録によって、衛生管理を「見える化」することです。なじみのない言葉が多いせいか「とても難しい取組みをしなければならない!」というイメージが先行しがちですが、従来の一般的衛生管理と、HACCPの弾力的な運用として次のステップに沿った手順で対応できます。



①衛生管理計画の策定 → ②計画に基づく実施 → ③確認と記録 → ④記録の保管と振り返り

運用の要となる衛生管理計画についても、各食品事業者団体作成の手引きが用意されています。手引きなどを参考に、ひとつずつ順番に準備を進めましょう。



HACCP 制度化については、今後も衛生通信でご紹介する予定です。